



croustilis®

Platinum

Améliorant de panification pour
pain courant français



Croustilis® Platinum est un améliorant de panification pour le pain courant français travaillé en fermentation contrôlée.



Croustilis® Platinum est l'améliorant le plus performant du marché pour la panification courante française.

✓ **Anti-cloque**

✓ **Volume**

✓ **Conservation**

✓ **Croustillant**

Croustilis® c'est la certitude d'obtenir un pain sans cloque.

C'est votre source de performance quotidienne avec des solutions techniques expertes et faciles à utiliser.



INFORMATIONS PRATIQUES

DOSE D'UTILISATION

2 versions disponibles 0,5% et 1%.
Voir au verso, les tableaux de dosage en fonction du temps de blocage souhaité.

MODE D'EMPLOI

Ajouter directement dans le pétrin à la farine avant pétrissage.

CONDITIONNEMENT

0,5% > Sac kraft de 10 kg net
1% > Sacs kraft de 15 et 25 kg net avec poche interne en polyéthylène étanche.

CONSERVATION

24 mois à compter de la date de production.

STOCKAGE

Conserver dans un endroit sec et frais (25°C max.).

INGRÉDIENTS

Farine de blé ; Émulsifiant : mono et diglycérides d'acides gras ; Agent de traitement de la farine : acide ascorbique ; Enzymes* (sur support blé) : alpha-amylase, amylase maltogène, amyloglucosidase, glucose-oxydase, lipase, xylanase ; Auxiliaire technologique : huile de tournesol. Fabriqué dans un atelier utilisant du gluten, soja et lait.

* Les enzymes étant désactivées dans les produits cuits, elles ne remplissent plus le rôle technologique dans ces derniers et n'ont donc pas à figurer sur leur liste d'ingrédients.

Croustilis® Platinum supprime le cloquage de la croûte de pains fabriqués en fermentation contrôlée, en pousse lente et en poussé bloqué. La formulation de Croustilis® Platinum offre en plus, un haut niveau de performances perceptibles à tous les stades de la panification :

- ✓ une machinabilité accrue de la pâte,
- ✓ un volume du pain supérieur,
- ✓ une croûte bien dorée et brillante,
- ✓ une grigne bien jetée,
- ✓ un dessèchement des baguettes évité.

Croustilis® Platinum contribue à améliorer la conservation pour obtenir un pain de qualité parfaite.



Adapté aux habitudes de travail de chacun, Croustilis® Platinum est disponible en deux versions 0,5% et 1% :

> pour une utilisation à 1% du poids de farine :

MÉTHODE DE TRAVAIL	Durée	Dose d'emploi en % du poids de farine	Dose d'emploi pour 100 kg de farine	Dose en g/litre d'eau de coulage
POUSSE CONTRÔLÉE	72 h	1 %	1 kg	16 g
	48 h	0,9 %	900 g	15 g
	24 h	0,8 %	800 g	13 g
POUSSÉ BLOQUÉ*	Jusqu'à 72 h	0,8 à 1 %	800 g à 1 kg	13 à 16 g
POUSSE LENTE	Jusqu'à 10 h	0,8 %	800 g	13 g

> pour une utilisation à 0,5% du poids de farine :

MÉTHODE DE TRAVAIL	Durée	Dose d'emploi en % du poids de farine	Dose d'emploi pour 100 kg de farine	Dose en g/litre d'eau de coulage
POUSSE CONTRÔLÉE	72 h	0,5 %	500 g	8 g
	48 h	0,45 %	450 g	7,5 g
	24 h	0,4 %	400 g	6,5 g
POUSSÉ BLOQUÉ*	Jusqu'à 72 h	0,4 à 0,5 %	400 g à 500 g	6,5 à 8 g
POUSSE LENTE	Jusqu'à 10 h	0,4 %	400 g	6,5 g



* Cet emballage a été conçu pour être recyclable (reportez-vous aux règles locales de recyclage).

Lesaffre vous propose une gamme complète d'améliorants de panification pour répondre à chacun de vos besoins.



Pains courants français
Pains & Pains spéciaux
Viennoiseries
Brioches / Pains de mie
Direct
Pousse contrôlée / Lente
Surgelé
Tolérance / Volume
Moelleux / Fraîcheur
Extensibilité / Machinabilité
Anti-croûtes
Conditionnement

JOUEZ LA SÉCURITÉ

DIRECT/FROID	✓				✓	✓		✓		15 kg
PAINS SPÉCIAUX		✓			✓	✓	✓	✓		15 kg
VIENNOISERIE		✓	✓		✓	✓	✓	✓		5 - 10 kg
EXTRA MOELLEUX				✓	✓	✓		✓	✓	10 kg
PAINS BIO	✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓	10 kg
PÂTES SUCRÉE BIO		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	10 kg



EXTENSIBILITÉ / MACHINABILITÉ

DIRECT/FROID	✓				✓	✓		✓		15 kg
PAINS SPÉCIAUX		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	15 kg



LA RÉFÉRENCE ANTI-CLOQUE

PLATINIUM 0,5% - 1%	✓	✓	✓		✓	✓		✓		10 - 15 - 25 kg
PAINS SPÉCIAUX		✓	✓		✓	✓	✓	✓		25 kg
DÉTENTE	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓	25 kg
FRAÎCHEUR	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓	20 kg
SAVEUR	✓	✓			✓	✓		✓	✓	15 kg